GESTIONE DELLA CELIACHIA NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Dott.ssa Jessica Rapone

IL PASTO SENZA GLUTINE: UN DIRITTO OLTRE CHE UNA NECESSITÀ

- ✓ I diritti degli utenti celiaci sono inquadrati in Italia dal 2005 nella **Legge Nazionale 123/2005**

- ✓ Chi soffre di celiachia ha diritto ad una **informazione chiara sugli alimenti**, fornita attraverso la dicitura «senza glutine» che garantisce al celiaco, sia sui prodotti confezionati che su quelli venduti sfusi, un contenuto massimo di 20 mg/Kg di glutine

- ✓ I celiaci hanno **diritto, dietro richiesta, ad un pasto sicuro senza glutine** presso le mense delle strutture pubbliche (es. scuole, ospedali) o equiparabili (es. scuole e università private legalmente riconosciute).

- **<u>Mense universitarie</u>**: ricadono nel campo di applicazione della legge 123/2005 in quando **mense di strutture scolastiche private ma legalmente riconosciute**. In genere i plessi universitari affidano, tramite appalto, il servizio mensa ad aziende di ristorazione collettiva e, nel capitolato d'appalto, sono compresi i pasti speciali in genere e quelli senza glutine in particolare.

- **<u>Mense private/aziendali</u>**: la Legge 123/2005 **non è applicabile alle mense delle strutture private**, come le mense aziendali. Comunque molte sono le mense private che si sono già allineate e garantiscono questo servizio, grazie anche alla sensibilizzazione delle AIC Locali e delle organizzazioni dei lavoratori.

VIVENDA SPA offre in tutte le mense dove eroga il servizio un pasto sostitutivo per i celiaci

FORMAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE

La celiachia rappresenta una questione sanitaria in espansione e questo comporta la necessità di un **aggiornamento** e una **formazione costante**.

Considerato che l' assunzione di glutine, anche in piccole quantità o in tracce, può provocare conseguenze, è **necessario un forte impegno di educazione alimentare**, sia del paziente/utente stesso, che deve essere ben cosciente e consapevole, ma anche del personale che opera nel settore alimentare ed in particolare nelle attività di ristorazione collettiva.

Approfondita e continua formazione per TUTTO IL PERSONALE che entra a contatto con gli alimenti

CUCINA SENZA GLUTINE

- Priva di contaminazioni
- Di qualità
- Variegata

LE NOSTRE INIZIATIVE

- Mercoledì 18 maggio 2022 (SETTIMANA NAZIONALE DELLA CELIACHIA), in collaborazione con **AIC Abruzzo** e il **Comune dell'Aquila**, Vivenda spa ha servito un menù gluten-free ai 3.000 bambini delle scuole.

- Distribuzione di materiale informativo come occasione di avvicinamento e conoscenza verso i compagni celiaci, aumentati del 25% in cinque anni nel solo comune dell'Aquila.

Menù senza glutine

Risotto allo zafferano
Coscetta di pollo al forno
Fagiolini all'olio
Banane
Dolce, cracker, pane senza glutine

Preparati dall'istituto alberghiero del capoluogo abruzzese.

- Informare
- Abbattere barriere culturali
- Educare ad una mensa più inclusiva e solidale
- Insegnare che la diversità non è un limite

LE NOSTRE INIZIATIVE

- Martedì grasso (Febbraio 2023) presso tutte le scuole del Municipio VII del Comune di Roma, dove Vivenda spa eroga il servizio di ristorazione, sono state somministrate **frappe** e **castagnole** del marchio **«L'isola celiaca».**

Vivenda

l'isolaceliaca
franchising

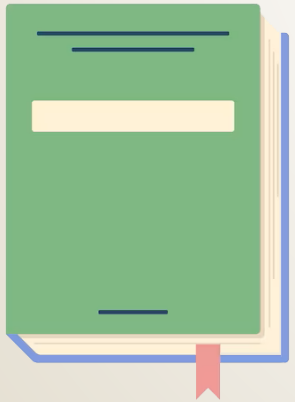
PROCEDURE OPERATIVE LEGATE AL MANUALE DI AUTOCONTROLLO

Garantire **ottimo grado di qualità** ed **elevatissimo standard di sicurezza**

- Gli alti standard richiesti alla ristorazione collettiva prevedono una gestione impeccabile di tutti i pasti, compresi quelli dedicati all'utenza a dieta speciale.

- **MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP:** procedura che prevede nei minimi dettagli anche la gestione di pasti speciali come quelli senza glutine.

Prevede:



- **Proceduralizzazione di ogni fase di esecuzione del servizio** (dalla formulazione delle preparazioni sostitutive alla produzione, distribuzione e assistenza al consumo),
- Definizione puntuale della **attività**, delle relative **responsabilità** con controlli step by step mediante modulistica e sistemi software; degli accorgimenti adottati per **evitare contaminazioni da glutine** ed altri allergeni; dei **comportamenti concreti** da adottare in ogni **situazione a rischio.**

GESTIONE DIETE SPECIALI

I punti cardine, su cui ruota l'organizzazione del Servizio Dietetico, sono:

- **Programmazione e comunicazione**
- **Ricevimento derrate e stoccaggio**
- **Prelievo da magazzino**
- **Preparazione e cottura**
- **Confezionamento**
- **Trasporto e somministrazione**
- **Monitoraggio e registrazione**

PROGRAMMAZIONE E COMUNICAZIONE

- Ricezione della **certificazione medica** (unico documento che autorizza al vitto differenziato) e sua analisi;
- **Programmazione dieta** da parte del dietista;
- Individuazione/aggiornamento dell'**elenco alimenti dietetici** disponibili presso i fornitori;
- **Consegna della dieta** presso la cucina/terminali di consumo;
- Registrazione dei menù dietetici e delle presenze all'interno di **moduli del sistema di qualità aziendale**; gli elenchi delle presenze vengono aggiornati mediante l'inserimento dei casi che via via si aggiungono durante l'anno.
- I cuochi devono **attenersi scrupolosamente ai menù previsti**
- **Programmazione con adeguato anticipo del fabbisogno di alimenti speciali** (ordine direttori d'impianto)

ELABORAZIONE DELLA DIETA SPECIALE

- **Ruolo sociale e psicologico** dei momenti trascorsi a mensa
- Le diete speciali vengono elaborate **attenendosi scrupolosamente al menù ordinario, cercando il più possibile di mantenere inalterate le preparazioni, escludendo solo il singolo allergene**, sostituendo l'alimento con glutine con uno sicuro che ne è privo (es. utilizzo di pangrattato s/g, lasagna s/g, ecc.)
- Tutte le **variazioni** apportate ai menù del vitto comune vengono **evidenziate in grassetto e con una colorazione differente** per una più facile consultazione e al fine di evitare errori
- Consultazione di un ricettario (ingredienti, grammature, allergeni – ai sensi del Reg. 1169/2011) e delle **SCHEDE TECNICHE** dei prodotti per assicurarsi assenza di contaminazioni nello stabilimento di produzione
- Tra le peculiarità aziendali che conferiscono scientificità, garanzia certificata e sicurezza alle modalità operative di produzione dei regimi dietetici, Vivenda spa possiede la **certificazione UNI 11584:2015 «Servizi di ristorazione collettiva – Requisiti minimi per la progettazione di menù».**

STAFF DIETE

- **DIETISTA** – Supervisione e monitoraggio servizio. Confronto con i genitori. Formazione on the job. È a disposizione dei dietisti comunali per collaborare attivamente nel coordinare e monitorare il flusso produttivo.

- **RESPONSABILE AUTOCONTROLLO** – Supervisione e monitoraggio servizio, formazione on the job.

- **CUOCO** addetto alle preparazioni dietetiche

- **AIUTO CUOCO E ASM** addetti alle preparazioni dietetiche

GESTIONE INFORMATIZZATA DEL FLUSSO DIETE

- Il sistema informatizzato consente di:

  - Creare e gestire informaticamente le diete speciali
  - Avere un unico **database condiviso** per la gestione delle associazioni dieta-utente
  - Gestire informaticamente la **comunicazione di rettifiche/modifiche** dieta ai soggetti coinvolti
  - Produrre automaticamente i **report/riepiloghi di produzione** e le etichette personalizzate per le portate in monoporzione sulla base delle prenotazioni del giorno
  - Gestire e tracciare informaticamente la distribuzione della dieta
  - Tracciare e dare evidenza della dieta prodotta e consumata
  - Dare evidenza sul portale dei menù del giorno con la specifica per piatto

RICEVIMENTO DERRATE E STOCCAGGIO

RICEVIMENTO DELLE DERRATE DIETETICHE

- **Controllo della corrispondenza** tra prodotti consegnati e ordine d'acquisto
- Controllo scrupoloso delle **etichette** e delle **corrispondenze merceologiche** dei prodotti ordinati.

STOCCAGGIO

Sono dedicate, all'interno del magazzino, aree specifiche alla conservazione di alimenti per diete/allergie, in appositi **contenitori richiudibili, sanificabili e identificabili (plastica/acciaio).**

NB: particolare attenzione verrà posta alla **conservazione** di alimenti per celiaci che saranno tenuti **separati** da alimenti contenenti glutine.

Nel caso di armadi a più ripiani si utilizzerà per gli alimenti per celiaci **il ripiano superiore,** per evitare contaminazioni crociate (es. casuali cadute di farina)

PRELIEVO DA MAGAZZINO

Al momento del **prelievo da magazzino** degli alimenti destinati a utenti a dieta speciale, l'operatore controllerà attentamente le etichette per verificare: ingredienti, data di scadenza o TMC, eventuali dichiarazioni del produttore/fornitore sulla presenza anche accidentale di allergeni, ecc.

PREPARAZIONE E COTTURA

- La **preparazione delle diete** è affidata ad un addetto titolare ed uno di riserva (interviene in casi di assenza del titolare) **specificamente formati nella gestione delle diete.**

Tutte le attività di preparazione e cottura vengono realizzate in modo da essere ultimate in prossimità dell'inizio del servizio.

- **Kit specifici di pentole, mestoli, contenitori** (che saranno stoccati in armadi appositamente destinati) **riconoscibili** ed utilizzati **esclusivamente** per il gruppo allergico a cui sono destinati.

- Nella preparazione diete bisogna eliminare ogni possibilità di contaminazione da allergeni, che possono essere trasmessi da piani di lavoro, attrezzi di lavoro, mani degli addetti (lavaggio mani prima di iniziare la lavorazione per ogni singola dieta/qualora interrompa momentaneamente le preparazioni di una dieta prima di riprendere la lavorazione).

- **In cucine PRIVE di area appositamente dedicata:**

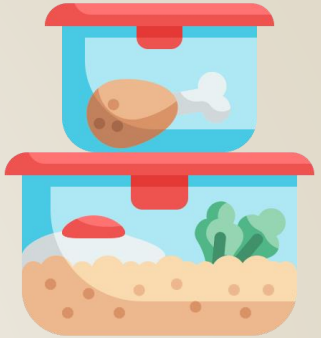
Gli addetti prepareranno gli alimenti dietetici **prima** del menù comune, avendo cura di utilizzare ripiani ed utensili **sanificati** ed evitando ogni possibile contatto tra il pasto destinato all'utente dietetico e gli alimenti proibiti.

Ogni strumento "promiscuo" che serve per grattugiare, sminuzzare o tagliare gli alimenti comuni e dietetici sarà **adeguatamente deterso e sanificato** prima di essere usato per ciascuna dieta.

- **In cucine CON area dedicata:**

Verranno utilizzati gli utensili appositamente dedicati, specifici per tipologia dietetica, secondo le necessità giornaliere; avendo, comunque, cura della loro **detersione e sanificazione** prima e dopo l'uso.

CONFEZIONAMENTO



Gli alimenti dietetici saranno quindi confezionati immediatamente dopo la preparazione, inserendoli subito nelle **vaschette monoporzione**, direttamente **sigillate** ed opportunamente **etichettate**.

Alimento dietetico pronto **identificato** per **contenuto** (es. pasta al pomodoro senza parmigiano, pasta senza glutine, etc.) e **destinazione** (nome utente finale od ubicazione dello stesso, ad es. scuola o reparto e numero di letto) **in maniera che sia riconducibile inequivocabilmente all'utente a cui è destinato**.

TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE

PASTI TRASPORTATI: le pietanze dietetiche sigillate saranno trasportate nel **rispetto delle temperature** e delle **regole igienico-sanitarie**, impiegando **automezzi** appositamente adibiti al trasporto di alimenti: le vaschette contenenti le pietanze calde verranno inserite in casse elettrificate che mantengono il calore mentre le vaschette contenenti alimenti freddi viaggeranno all'interno di contenitori termici contenenti piastre eutettiche (siberini); giunti a destinazione, al fine del mantenimento della catena del caldo e del freddo, le vaschette con le pietanze saranno mantenute alle idonee temperature fino al momento della somministrazione all'utente.

CUCINE IN LOCO: terminato il confezionamento, le vaschette verranno conservate in idonee attrezzature atte a mantenere la corretta temperatura.

Pietanze calde→ in armadi caldi e/o linea self service e/o carrelli a bagnomaria

Pietanze fredde→ frigoriferi

In caso di distribuzione al tavolo, verranno **serviti** sempre **per primi** gli utenti affetti da allergie e poi utenti con menù comune

Nelle scuole con cucina, al fine di rendere meno discriminante per gli utenti la consumazione di diete alternative, l'addetto aprirà la vaschetta contenente la dieta e ne **verserà il contenuto in un piatto identico a quello dei restanti commensali**.

MONITORAGGIO E REGISTRAZIONE

- **Il monitoraggio e la registrazione di tutte le fasi della «gestione diete speciali» (presenza utenti a regime dietetico, consegna dell'alimento dietetico previsto da dieta speciale, sostituzione di un alimento per cause di forza maggiore ecc.) avviene tramite modulistica aziendale o sistema informatizzato in uso presso la nostra Azienda o, nel caso di azienda ospedaliera, sistema adottato presso la stessa**

- La modulistica aziendale consente di conoscere quali alimenti hanno consumato gli utenti allergici

SPECIFICHE SULLA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER UTENTI AFFETTI DA CELIACHIA

- I cibi saranno preparati in modo che non sia consentito il contatto con alimenti con glutine;
- **Macchinari**, **attrezzature**, **prodotti accessori** e **ingredienti** necessari alla produzione di alimenti senza glutine, saranno **assolutamente distinti e separati** per garantire la non contaminazione degli stessi;
- Il **lavaggio** di suddetta attrezzatura verrà effettuato attraverso l'utilizzo di **spugne e retine appositamente dedicate**;
- Tutte le **scorte di magazzino** dei prodotti senza glutine saranno conservate in **luogo esclusivamente destinato** ad esse;
- Il **luogo di lavorazione** degli alimenti senza glutine sarà **pulito** da eventuali residui di lavorazione di alimenti con glutine;
- La **cottura** degli alimenti senza glutine avverrà in **contenitori distinti** da quelli usati per gli altri cibi: mai nella stessa pentola non lavata, mai nella stessa acqua dove si è cotta la pasta con glutine, mai nei cestelli multi cottura che ospitano alimenti con glutine;

- Non verrà utilizzata l'acqua di cottura già usata per la pasta normale, né per allungare risotti, sughi o altre preparazioni;
- Qualsiasi alimento senza glutine non sarà addensato né infarinato con farina non consentita;
- La lavorazione del cibo non avverrà in ambienti a maggior rischio di contaminazione, come quelli in cui si utilizza la farina, con la possibilità di dispersione nell'aria e di ricaduta sugli alimenti o sui piani sui quali essi poggiano con evidente rischio di contaminazione;
- Ogni strumento che serve per grattugiare, sminuzzare o tagliare gli alimenti sarà adeguatamente lavato prima di essere usato per il "senza glutine";
- Dopo qualsiasi lavorazione con il glutine il personale di cucina si laverà accuratamente le mani;
- Nella produzione di tutti i piatti senza glutine saranno utilizzati ingredienti privi di glutine, dietoterapici, o alimenti del libero commercio inseriti nell'ultima edizione del **Prontuario AIC degli alimenti**, in dotazione della scrivente (in quanto iscritta all'Associazione Italiana Celiachia da diversi anni) e a disposizione per la consultazione giornaliera, o riportanti il **claim «senza glutine»/marchio spiga barrata**, o inseriti nel **registro nazionale sezione alimenti senza glutine del Ministero della salute.**

SENZA GLUTINE

SOLUZIONI ATTE AD EVITARE POSSIBILI ERRORI

EMERGENZA ALLERGIE

Eventuale erroneo stoccaggio di alimenti contenenti allergeni e destinati ad utenti allergici	• Tempestiva comunicazione al direttore d'impianto e alla dietista aziendale	• Adeguato stoccaggio degli alimenti per utenti allergici	Lettura quotidiana etichette alimenti; aggiornamento formativo del personale
Eventuale erroneo invaschettamento di un alimento non previsto dalla dieta speciale	• Immediata comunicazione alla dietista aziendale	• Sostituzione immediata della vaschetta	Verifica del contenuto delle vaschette al momento della consegna attraverso la lettura dell'etichetta ivi apposta; aggiornamento formativo del personale.
Eventuale ingestione di un alimento contenente un allergene	• Comunicazione alla dietista e al direttore aziendale, alla direzione, ai genitori	• Verifica pietanza prevista nella dieta speciale	
		• Monitoraggio dell'eventuale comparsa di sintomatologia	Verificare la causa dell'errore; riesaminare le modalità di programmazione, preparazione, distribuzione e somministrazione; aggiornamento formativo del personale.
		• Contattare i familiare per verificare lo stato di salute dell'utente	
		• Indagine aziendale interna per verificare lo stato dei fatti (es. verifica composizione menù, procedure di preparazione e somministrazione)	

Grazie per l'attenzione!